

食品用増粘安定剤製剤

KONBUSAN KIMICA
昆布酸

アイスクリームの食感改良

アルギン酸は、天然の海藻から抽出した高分子多糖類です。



KONBUSAN KIMICA 昆布酸 702

口溶けが良く、さっぱりとした食感の
アイスクリームに仕上がります。

KONBUSAN KIMICA 昆布酸 804

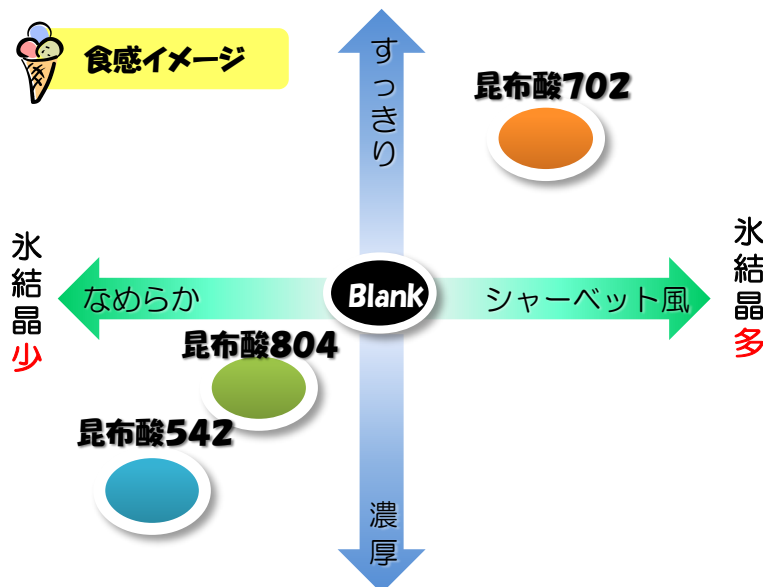
濃厚・滑らかな、口当たりの良い食感の
アイスクリームに仕上がります。

KONBUSAN KIMICA 昆布酸 542

とても濃厚・滑らかな、プレミアムアイス
クリームのような食感に仕上がります。



食感イメージ



<アイスクリームの処方例>

材料	配合量 (%)
牛乳	61.10
生クリーム	19.50
スキムミルク	4.05
砂糖	15.10
昆布酸	0.25
(合計)	(100.00)

<食品への表示例>

昆布酸702・・・安定剤 (増粘多糖類), pH調整剤
 昆布酸804・・・安定剤 (アルギン酸Ca)
 昆布酸542・・・安定剤 (アルギン酸エステル)